MODE D'EMPLOI

SORBETIÈRE

IM2F

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte :

CGM sarl
Z.I. La Plaine
11500 QUILLAN
T : 0468 31 99 00
F : 0468 20 27 70
info@cgm-france.com
horaires :
lundi - vendredi : 9h00 - 12h00, 13h00 - 17h00

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication ou en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat. Ceci est également valable pour les réparations à domicile.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈSVENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

MESURES DE SECURITE IMPORTANTES LORS DE L'EMPLOI D'APPAREILS ELECTRIQUES

•Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour toute consultation ultérieure.
• Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique.
• Lorsque vous soulevez l'appareil, faites-le à deux mains.
• Avant de déplacer l'appareil, assurez-vous qu'il soit éteint et que la prise ne soit pas branchée.
• Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche et veillez à ce qu'il ne puisse pas glisser.
• Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude ou humide ni à proximité d'une cuisinière électrique ou au gaz.
• Assurez-vous que le cordon, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne présentent aucun défaut qui puisse causer des chocs électriques ou des brûlures.
• Vérifiez que le voltage de l'appareil corresponde à celui du réseau.
• Veillez à ce que le cordon ne dépasse pas du bord de la table afin de ne pas vous y prendre les pieds.
• N'utilisez jamais d'autres pièces ou accessoires que celles prévues pour l'appareil.
• Si vous souhaitez utiliser une rallonge, veillez à ce que sa tension soit égale ou supérieure à celle du cordon livré.
• N'utilisez l'appareil que de la manière prescrite.
• Ne touchez jamais les parties intérieures de l'appareil lorsque celui-ci est en marche ou vient d'être utilisé.
• Eteignez toujours l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer ou en cas de disfonctionnement.
- Ne pas laisser les enfants utiliser le mélangeur sans surveillance.

ATTENTION: Cette machine est conçue exclusivement pour un usage domestique. Ne pas la plonger dans l'eau.

ELEMENTS

Couvercle: Le couvercle transparent présentant une ouverture en son centre permet d'ajouter des ingrédients sans interrompre le processus de congélation. Le couvercle est adapté au bloc moteur et maintient le crochet mélangeur en place.
Crochet mélangeur: Mélange la préparation. Le crochet mélangeur reste immobile tandis que le réservoir réfrigérant tourne autour de lui.
Réservoir réfrigérant: La construction à double isolation contentant un liquide réfrigérant assure une température constante tout au long du processus de préparation et gèle rapidement au congélateur. Le réservoir réfrigérant se place sur l'axe du bloc moteur.
Bloc moteur: Le moteur 50 watts à 2 vitesses assure la rotation du réservoir

réfrigérant tout en maintenant le couvercle transparent à sa place.

PREPARATIONS

Avant la première utilisation:
Otez tout élément d'emballage et toute étiquette de la face interne de la machine.
Lavez le couvercle, le crochet mélangeur et le réservoir réfrigérant avec de l'eau chaude et un peu de savon. Nettoyez le bloc moteur au moyen d'un chiffon doux, propre et humide.
Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs.
N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer votre machine.
Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Surgeler le réservoir réfrigérant:
Assurez-vous que le réservoir réfrigérant est bien lavé et bien sec.
Emballez le réservoir réfrigérant dans un sac plastique pour éviter de l'abîmer et pour vous protéger du gel à son contact.
Placez le réservoir réfrigérant debout dans le compartiment arrière de votre congélateur ou à l'endroit où la température est la plus basse.
Le temps nécessaire au liquide de réfrigération pour se congeler dépend de la température de votre congélateur. Il est compris entre 6 et 22 heures pour des températures de congélation comprises entre -30°C et -10°C.
Pour vérifier si le réservoir réfrigérant est prêt à être utilisé, secouez-le: si vous n'entendez plus bouger le liquide de réfrigération, le réservoir réfrigérant est prêt à l'emploi.
Conseil: Conservez toujours le réservoir réfrigérant au congélateur, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ainsi, vous pourrez toujours préparez de la glace rapidement.

UTILISATION

1. Suivez les recettes de glace indiquées plus loin. Vous pouvez composer vous-même vos mélanges préférés à condition que les quantités utilisées ne génèrent jamais plus de 800 g de glace.
2. Sortez le réservoir réfrigérant du congélateur et placez-le sur le bloc moteur. Le réservoir réfrigérant doit être utilisé directement car le processus de dégel est entamé dès sa sortie du congélateur.
3. Placez le crochet mélangeur dans le réservoir réfrigérant .
4. Placez le couvercle transparent sur le bloc moteur.
5. Tournez le bouton vers la droite si vous souhaitez obtenir un résultat crémeux de type «soft ice» ou vers la gauche si vous souhaitez obtenir de la glace ordinaire. Dans le premier cas, le moteur tournera plus vite. Il tournera plus lentement si vous avez opté pour la glace ordinaire. Quel que soit le type de glace sélectionné, il faudra 20 à 25 minutes au mélange pour se congeler. Si vous avez sélectionné l'option "I", sachez que le réservoir réfrigérant peut cesser de tourner après 20 minutes. Dans ce cas, arrêtez immédiatement la machine. Votre glace est prête. Si la glace n'est

pas suffisamment dure à votre goût, laissez-la encore 5 minutes dans le réservoir réfrigérant ou couvrez celui-ci et placez-le encore une quinzaine de minutes au congélateur.
ATTENTION: une fois que vous avez sélectionné l'option «glace» et que la machine a commencé de tourner, vous ne pouvez plus changer la sélection car le crochet mélangeur risquerait de se bloquer.
6. Versez le mélange dans le réservoir par l'ouverture prévue au sommet du couvercle. Arrêtez de verser dès que le réservoir réfrigérant est rempli aux trois quarts. Le mélange se dilatera en cours de congélation. Vous pouvez ajouter des ingrédients comme des petits morceaux de chocolat, des noisettes, de la liqueur, etc. par l'ouverture du couvercle lorsque le processus de congélation est entamé.
7. Arrêtez la machine dès que la glace est prête. Eliminez les restes éventuels du couvercle au moyen d'une spatule en bois, en plastique ou un lèche-plats en caoutchouc. Retirez le couvercle et sortez la glace du réservoir réfrigérant.

NETTOYAGE

Lavez le couvercle, le crochet mélangeur et le réservoir réfrigérant avec de l'eau chaude et un peu de savon.
Nettoyez le bloc moteur au moyen d'un chiffon doux, propre et humide.
Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs.
N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer votre machine.
Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
Ne mettez pas le réservoir réfrigérant au congélateur s'il est encore humide.

RECETTES

CREME GLACÉE (préparation à froid)
• 3 ½ dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'œufs - 1 pincée de sel
Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait, mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel puis versez le mélange dans la machine à crème glacée.
Temps de préparation: +/- 30 minutes

CREME GLACÉE (préparation à chaud)
• 3 ½ dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'œufs - 1 pincée de sel
Battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une mélange mousseux. Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche. Portez le mélange au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir. Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaît à la surface. Retirez le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.
Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE VANILLE

• 1 gousse de vanille - 3 jaunes d'œufs - 31/2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 150 g de sucre

Battez ensemble le lait et la crème fraîche. Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager. Ajoutez-la dans le mélange lait-crème fraîche. Portez le mélange à ébullition et retirez-le du feu. Laissez-le un peu refroidir. Entre-temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une mélange mousseux puis ajoutez-y progressivement le lait tiède après en avoir retiré la gousse de vanille. Réchauffez le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir. Retirez-le du feu lorsqu'il commence à se raffermir et laissez-le refroidir. Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AU CHOCOLAT

• 150 g de sucre, 150 g de cacao ou de chocolat fondant - 3 jaunes d'œufs - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat dans (ou mélangez le cacao à) un peu de lait. Préparez ensuite la glace comme décrit sous «Crème glacée (préparation à chaud)». Ajoutez-y le chocolat fondu. Bien mélanger. Laissez refroidir le mélange puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE MOKA

• 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble) - 1 cuillère à soupe de cacao - 2 jaunes d'œufs - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 dl de lait

Préparez la glace de la même manière que la «Crème glacée (préparation à froid)». Ajoutez le cacao et le café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AUX FRUITS (melons, abricots, cerises, etc.)

• 400 g de fruits au choix - 1 blanc d'œuf - 100 g de sucre - 1 dl de lait - 1 dl de crème fraîche - (jus de citron)

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'œuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron. Versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AUX FRUITS SAUVAGES (myrtilles, framboises, fraises, groseilles, etc.)
• 300 g de fruits au choix - 1 blanc d'œuf - 150 g de sucre - 1 dl de lait - ½ dl de crème fraîche - 1 pincée de sel
Mélangez les fruits avec la moitié du sucre. Battez le blanc d'œuf en neige. Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel. Bien mélanger puis verser dans la machine à crème glacée (si nécessaire, le mélange peut être filtré avant de le verser dans la machine).
Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AU CITRON
• 4 citrons - 150 g de sucre - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche
Pressez les citrons, mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche. Bien mélanger. Versez le tout dans la machine à crème glacée.
Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AUX FRUITS
• 400 à 500 g de fruits (au choix) - 1 dl d'eau - 100 g de sucre
Mixez les fruits, ajoutez-y le sucre et l'eau. Filtrez le mélange si vous le souhaitez. Versez le tout dans la machine.
Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AU CITRON
• 1 blanc d'œuf - 2 dl de jus de citron - 200 g de sucre - 3 dl d'eau
Laissez mariner, pendant une demi-heure, le zeste de quelques citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et le jus de citron. Mixez le mélange eau-jus de citron avec le sucre et le blanc d'œuf. Versez le tout dans la machine.
Temps de préparation: +/- 20 minutes